

CASA BRUSCINO

Alta cucina italiana

Casa Bruscano: tradizione familiare desde 1966

Casa Bruscano toma su nombre de una familia originaria de Petacciato, en la provincia de Campobasso, en la espléndida costa de Molise, que vive la restauración con pasión desde 1966.

Nuestra historia nace de una tradición familiar hecha de sacrificio, dedicación y amor por la cocina.

Generación tras generación, hemos llevado a la mesa sabores auténticos, respetando nuestras raíces y transmitiendo el valor de la hospitalidad italiana.

Hoy, Casa Bruscano es la expresión de ese camino:

un lugar donde la tradición se encuentra con la sencillez, donde cada plato refleja nuestra identidad y donde cada cliente es recibido como parte de la familia.

Casa Bruscano: tradizione familiare dal 1966

Casa Bruscano prende il suo nome da una famiglia originaria di Petacciato, in provincia di Campobasso, sulla splendida costa del Molise, che vive con passione di ristorazione dal 1966.

La nostra storia nasce da una tradizione familiare fatta di sacrificio, dedizione e amore per la cucina.

Generazione dopo generazione, abbiamo portato sulla tavola sapori autentici, rispettando le nostre radici e trasmettendo il valore dell'ospitalità italiana.

Oggi, Casa Bruscano è l'espressione di questo cammino:

un luogo dove tradizione si incontra con la semplicità, dove ogni piatto rispecchia la nostra identità e dove ogni cliente è accolto come parte della famiglia.

ANTIPASTI

- STEAK TARTAR (1,3,10) € 17,9

Tartar de carne de res cruda, cortada a cuchillo y aliñada con especias y condimentos servido con pan carasau

Raw beef tartare, hand-cut and seasoned with spices and condiments, served with carasau bread

- CARPACCIO DI BLACK ANGUS (7) € 15,9

Finas láminas de carne de ternera cruda, servidas con aceite de oliva, pimienta negra, limón y crema de parmesano

Thin slices of raw beef, served with olive oil, black pepper, lemon and Parmesan cream

- PROVOLONE AL FORNO CON PESTO ROSSO (7,8) € 10,9

Queso provolone fundido al horno con pesto rojo a base de tomate seco

Baked provolone cheese melted with sun-dried tomato-based red pesto

- POLPETTE DELLA NONNA (1,3,7) € 11,9

Albóndigas caseras tradicionales, preparadas con carne, salsa y queso grana padano al estilo de la abuela

Traditional homemade meatballs, prepared with meat, sauce and grana padano cheese, just like grandma used to make

- PATATE AL FORNO CON PARMIGIANO E TARTUFO (7) € 10,9

Patatas al horno con queso parmesano y trufa

Potatoes with Parmesan cheese and truffle

- PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7) € 12,9

Berenjenas fritas con tomate, mozzarella y parmesano acabada al horno

Fried eggplant with tomato, mozzarella and parmesan, finished in the oven

- FRITTURA DI CALAMARI (1,14) € 12,5
Calamares fritos crujientes, servidos calientes
Crispy fried calamari, served hot
- CROCCHETTE ALLA CARBONARA (1,3,7) € 8,9
Croquetas cremosas con sabor a carbonara (huevo, queso pecorino romano y guanciale)
Creamy croquettes with carbonara flavor (egg, pecorino romano cheese and guanciale)
- CARPACCIO DI ZUCCHINE (7,8) € 11,5
Láminas muy finas de calabacín , aceite de oliva, pimienta negra, escamas de queso parmesano, rúcula y nueces
Very thin slices of zucchini, olive oil, black pepper, Parmesan cheese shavings, arugula, and walnuts
- CARPACCIO DI FUNGHI (7,8) € 11,5
Láminas muy finas de champiñones con sal, aceite de trufa, pimienta negra, escamas de queso pecorino, rúcula y nueces
Very thin slices of mushrooms with salt, truffle oil, black pepper, pecorino cheese flakes, arugula and walnuts
- BURRATA CON TRIS DI POMODORI (7) € 13,9
Burrata fresca acompañada de tres variedades de tomate
Fresh burrata accompanied by three varieties of tomato
- CAPESANTE GRATINATE (1,7,14) € 3,5 und
Zamburiñas gratinadas al horno con pan rallado, parmesano, ajo y hierbas
Oven-baked scallops au gratin with breadcrumbs, Parmesan cheese, garlic and herbs
- TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI (7) € 15,9
Tabla de embutidos y quesos italianos seleccionados
Selection of Italian cured meats and cheeses

INSALATE

- CESARE (1,3,4,7,10) € 12,9

Ensalada César con pollo frito, picatostes, queso parmesano y salsa con anchoas y parmesano

Caesar salad with fried chicken, croutons, Parmesan cheese and anchovy and Parmesan dressing

- CAPRESE (7) € 11,9

Ensalada con rúcula, tomate fresco, mozzarella de búfala y aceite de albahaca

Salad with arugula, fresh tomato, buffalo mozzarella and basil oil

- MEDITERRANEA (4) € 12,9

Mezcla de lechugas con ventresca de atún, cebolla roja, alcaparras y aceitunas

Mixed greens with tuna belly, red onion, capers and olives

Servicio de pan €2

PRIMI

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1,3,7) € 14,9

Espaguetis con huevo, queso pecorino romano , guanciale y pimienta negra

Spaghetti with egg, pecorino romano cheese, guanciale and black pepper

- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1) € 11,9

Espaguetis con ajo, aceite extra virgen de oliva y guindilla

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chili pepper

- MEZZE MANICHE AI FRUTTI DI MARE (1,2,4,14) € 17,9

Macarrones con salsa de tomate y mariscos frescos

Macaroni with tomato sauce and fresh seafood

- TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI, SALSICCIA E TARTUFO (1,3) € 15,9

Pasta con setas porcini, salchicha y trufa

Pasta with porcini mushrooms, sausage and truffle

- SPAGHETTI CON GUANCIALE, PESTO DI PISTACCHIO, BURRATA E PISTACCHIO (1,3,7,8) € 16,5

Espaguetis con guanciale, pesto de pistacho, burrata y pistacho crujiente

Spaghetti with guanciale, pistachio pesto, burrata and crunchy pistachios

- PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (1,3,9) € 15,9

Pasta tallarines anchos italianos con bolognese de jabalí

Italian wide tagliatelle pasta with wild boar bolognese

- MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (1,7) € 14,5

Macarrones con tomate, guanciale y queso pecorino romano

Macaroni with tomato sauce, guanciale and pecorino romano cheese

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1,14) € 15

Espaguetis con almejas

Spaghetti with clams

- SPAGHETTI CACIO E PEPE CON TARTAR DI GAMBERO ROSSO (1,2,3,7) € 20,9

Espaguetis con queso pecorino romano y pimienta negra, acompañada de tartar de gamba roja

Spaghetti with pecorino romano cheese and black pepper, accompanied by red prawn tartare

- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (1,3,9) € 13,9

Pasta con carne de ternera al estilo bolognese

Pasta with beef Bolognese style

- GNOCCHI ALLA SORRENTINA (1,7) € 12,9
Ñoquis con tomate, mozzarella y albahaca al horno
Baked gnocchi with tomato, mozzarella and basil
- FIOCCHETTI DI FORMAGGIO E PERA CON SALSA DI FUNGHI PORCINI (1,3,7,8) € 15,9
Pasta rellena de queso y pera con salsa de setas
Pasta stuffed with cheese and pear with mashrooms sauce
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI CON SALSA AL TARTUFO (1,3,7) € 17,9
Raviolis de setas porcini con salsa de trufa
Porcini mushroom ravioli with truffle sauce
- RAVIOLACCIO DI CHIANINA CON RIDUZIONE DI CARNE (1,3,9) € 18,9
Raviolis rellenas de carne chianina con reducción de carne
Ravioli filled with Chianina meat with meat reduction
- TORTELLI AI CROSTACEI CON BISQUE DI PESCE (1,2,3,4) € 20,9
Raviolis rellenos de crustáceos servidos con salsa cremosa de pescado
Ravioli filled with crustaceans served with creamy fish sauce
- FUSILLI AL PESTO (1,7,8) € 12,9
Pasta con pesto de albahaca, ajo, piñones, aceite y parmesano
Pasta with basil, garlic, pine nut, oil, and Parmesan
- TROFIE AL SALMONE CON PACHINI E FINOCHIETTO SELVATICO (1,4) € 15
Pasta con salmon, tomate cherry y hinojo
Pasta with salmon, cherry tomatoes, and fennel

RISOTTI

- RISOTTO DI MARE (2,4,14)

€ 18,5

Risotto con mariscos

Seafood risotto

- RISOTTO DI TERRA (7)

€ 16,9

Risotto con setas porcini y crema de parmesano

Risotto with porcini mushrooms and parmesan cream

SECONDI DI PESCE

- LUBINA ALLA MEDITERRANEA (4)

€ 16,9

Lubina del mediterráneo a la parilla con puré de patata

Grilled Mediterranean sea bass with mashed potatoes

- ROMBO AL FORNO (4)

€ 22,9

Rodaballo al horno, aceite de oliva y hierbas aromáticas, de sabor fresco y delicado servido con patatas al horno

Baked turbot with olive oil and aromatic herbs, fresh and delicate in flavor, served with baked potatoes

- FILETTO DI SALMONE ALLA BRACE (4,7)

€ 14,5

Lomo de Salmón a la parrilla acompañado con puré cremoso de patatas

Grilled salmon fillet served with creamy mashed potatoes

**El pescado se somete a congelación previa a -20° para eliminar cualquier riesgo de anisakis*

SECONDI DI CARNE

- FILETTO ALLA ROSSINI (1,12) € 28

Solomillo de ternera con foie y salsa especial

Beef tenderloin with foie gras and special sauce

- GUANCIA DI MANZO BRASATA (7,9,12) € 20,9

Carrillera de ternera cocinada lentamente hasta quedar muy tierna servido con puré de patata cremoso

Slow-cooked beef cheeks, cooked until very tender, served with creamy mashed potatoes

- ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA € 22,5

Entrecote de ternera a la parrilla acompañado con patatas al horno

Grilled beef entrecote served with baked potatoes

- CHULETÓN € 59,9

Chuletón de vaca vieja 1kg madurado 40 días servido con patatas natural y pimientos de padrón

1 kg dry-aged rib steak from mature cattle (aged 40 days), served with plain boiled potatoes and Padrón peppers

- COTOLETTA ALLA MILANESE CON UOVA E TARTUFO (3) € 22,5

Milanese con huevo y trufa

Milanese-style cutlet with eggs and truffle

PIZZA

- MARGHERITA (1,7) € 10,9
Base tomate, mozzarella de bufala y albahaca
Tomato base, buffalo mozzarella, and basil
- DIAVOLA (1,7) € 13,9
Base tomate, mozzarella, salame picante, sobrasada iberica y aceite picante
Tomato base, mozzarella, spicy salami, Iberian sobrasada, and spicy oil
- CAPRICCIOSA (1,7) € 13,9
Base tomate, mozzarella, jamon york, aceitunas, y alcachofas
Tomato base, mozzarella, cooked ham, olives, and artichokes
- 4 FORMAGGI (1,7) € 13,9
Mezcla de cuatro quesos italiano
Italian four-cheese blend
- CRUCOLA (1,7) € 16,9
Base tomate, mozzarella, jamon serrano y rucula
Tomato base, mozzarella, Serrano ham, and arugula
- GRAZIOSA (1,7) € 13,9
Mozzarella, patatas, setas y longaniza
Mozzarella, potatoes, mushrooms, and longaniza sausage
- MIX (1,7) € 13,9
Mozzarella salame picante, jamon york setas y nata
Mozzarella, spicy salami, York ham, mushrooms and cream

- VEGETARIANA (1,7) € 12,9

Base tomate, mozzarella, y mezcla de verduras

Tomato base, mozzarella, and vegetable mix

- CARBONARA (1,3,7) € 14,9

Mozzarella, guanciale, huevo, pecorino romano y pimienta negra

Mozzarella, guanciale, egg, Pecorino Romano, and black pepper

- PISTACCHIOSA (1,7,8) € 16,9

Mozzarella, mortadella, burrata y pesto de pistacho

Mozzarella, mortadella, burrata and pistachio pesto

- FOCACCIA € 6

Pan de pizza con aceite de oliva

Pizza bread with olive oil

DOLCI

- TIRAMISÙ (1,3,7) € 6,9

Postre italiano con café, mascarpone y cacao

Italian dessert with coffee, mascarpone and cocoa

- TORTINO AL PISTACCHIO (1,3,7,8) € 7,9

Bizcocho caliente de pistacho con interior cremoso

Warm pistachio sponge cake with a creamy interior

- BABÀ (1,3) € 7,9

Postre esponjoso italiano bañado en ron, suave y aromático

Italian sponge cake soaked in rum, smooth and aromatic

- CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA (1,7,8) € 7,5

Crujiente masa frita rellena de crema de ricotta

Crispy fried dough filled with ricotta cream

- CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO DI VANIGLIA (1,3,7) € 7,5

Bizcocho de chocolate con corazón fundido y helado de vainilla

Chocolate cake with a molten center and vanilla ice cream

- TORTA AL CIOCCOLATO (1,3,7) € 6,9

Tarta de chocolate esponjosa e intensa, con corazón suave y sabor rico y envolvente

A fluffy and intense chocolate cake, with a soft center and a rich, enveloping flavor

LEGENDA CODICI ALLERGENI UE

Se invita a los estimados clientes a comunicar al personal de sala cualquier alergia o intolerancia alimentaria antes de hacer su pedido.

Invitiamo i nostri gentili clienti a informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordinazione.

We invite our valued customers to inform the dining room staff of any food allergies or intolerances before placing their order.

1 glutine/gluten

2 crostacei e derivati/crustaceos y derivados

3 uova/huevos

4 pesce e derivati/pescado y derivados

5 arachidi e derivati/cacahuets y derivados

6 soia e derivati/soja y derivados

7 latte e derivati/leche y derivados

8 frutta a guscio/frutos secos y derivados

9 sedano e derivati/apio y derivados

10 senape e derivati/mostaza y derivados

11 sesamo e derivati/sesamo y derivados

12 solfiti/anidrido solfuroso y solfitos

13 lupini e derivati/altramuz y derivados

14 molluschi e derivati/moluscos y derivados